СЕМЬ ПОВАРЯТ

ТОРТЫ ОТ МАСТЕРА

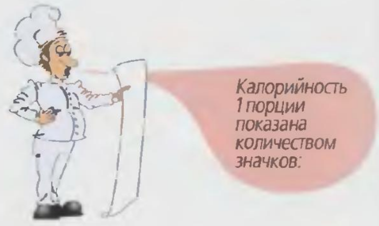


Издательство АРКАИМ

ТОРТЫ ОТ МАСТЕРА

СОДЕРЖАНИЕ





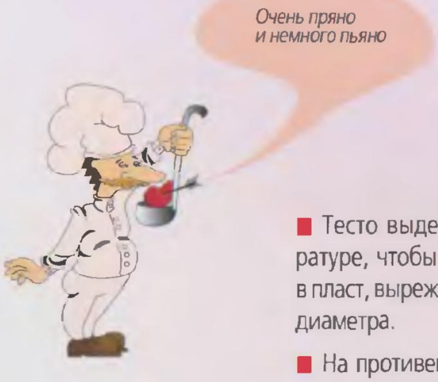
125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий



ТОРТ «КЛУБНИЧКА»



на 12 порций

- тесто слоеное готовое 500 г
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- клубника 360 г
- сок малиновый 156 г
- сахар 80 г
- вино белое десертное 60 г
- крахмал картофельный 40 г
- джем клубничный 250 г
- корица молотая по вкусу

для оформления:

- сливки растительные 100 г
- клубника 100 г

■ Тесто выдержите при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким, раскатайте в пласт, вырежьте из него круг и кольцо одного диаметра.

■ На противень, смоченный водой, уложите круг, наколите его вилкой в нескольких местах и смажьте взбитым яйцом. Сверху положите кольцо, также наколите его вилкой и смажьте яйцом. Выпекайте основу 20–25 минут при 230 °С, остудите.

■ Для начинки клубнику залейте соком, добавьте сахар, корицу и доведите смесь до кипения. Вино перемешайте с крахмалом и, постоянно помешивая, влейте его тонкой струйкой в кипящую смесь. Приготовленную начинку остудите.

■ Выпеченную основу смажьте изнутри джемом и заполните начинкой.

■ Сливки взбейте, часть подкрасьте в розовый цвет.

■ По краю торта отсадите сначала белый крем, затем розовый и оформите клубникой.

• Время приготовления 55 минут •



ТОРТ «ЯБЛОЧНЫЙ НЕКТАР»

Напрасно злые языки говорят: «Если дело дошло до торта, то праздник не удался...»



на 10 порций

для песочного теста (600 г):

- масло сливочное 250 г
- сахар 85 г
- яйцо ½ шт.
- мука пшеничная 300 г
- сахар ванильный 7 г
- сок ⅓ лимона
- корица молотая на кончике ножа

для начинки:

- яблоки очищенные 480 г
- вода 250 г
- мед 30 г
- сахар 110 г
- крахмал картофельный 40 г
- яйцо 1 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- сахарная пудра 15 г
- корица молотая по вкусу
- сок лимонный по вкусу

Для теста размягченное масло разотрите с сахаром и ванильным сахаром в однородную массу, добавьте половину яйца и, продолжая растирать массу, введите лимонный сок. Как только сахар растворится, всыпьте муку, корицу и перемешайте. Полученное тесто охлаждайте 20 минут. Форму для выпечки смажьте маслом, посыпьте мукой и поставьте в холодильник.

На посыпанном мукой столе раскатайте тесто в пласт толщиной 3–4 мм, уложите его в форму так, чтобы тесто покрывало дно и бока формы, слегка прижмите. Лишнее тесто срежьте с края формы и раскатайте его в круг, равный диаметру формы.

Для начинки яблоки нарежьте кубиками, соедините с сахаром, медом, корицей и частью воды, варите 5 минут. Крахмал разведите оставшейся водой, влейте в горячую яблочную смесь, добавьте сок лимона, перемешайте.

Приготовленную начинку остудите и, выложив в форму поверх теста, разровняйте. Накройте начинку оставшимся кругом из теста, наколите его вилкой, смажьте яйцом, посыпьте сахаром.

Выпекайте торт 1 час 40 минут при 170 °С.

Перед подачей готовый торт посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 2 часа 20 минут •

ТОРТ «ПЕКАН»

на 12 порций

для теста:

- масло сливочное 200 г
- сахарная пудра 100 г
- мука пшеничная 280 г
- сахар ванильный 6 г
- сок лимонный 2 ч. ложки

для начинки:

- шоколад 100 г
- орехи пекан 280 г
- яйца 3 шт.
- сахар 100 г
- сироп кленовый 250 г
- коньяк 80 г

для оформления:

- джем абрикосовый 100 г
- шоколад 70 г
- орехи пекан 10 шт.
- посыпка «Кукурузная крошка» 20 г

■ Для теста размягченное масло соедините с пудрой, мукой, ванильным сахаром, лимонным соком, замесите тесто и выдержите его в холодильнике 20 минут.

■ Охлажденное тесто раскатайте в пласт, уложите в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, слегка прижмите ко дну и боковой поверхности формы, излишки теста срежьте.

■ Для начинки шоколад натрите на терке и уложите в форму поверх теста, выложите рубленые орехи.

■ Яйца слегка взбейте с сахаром, влейте кленовый сироп, коньяк и перемешайте.

■ Полученной яично-сахарной смесью залейте орехи.

■ Форму накройте фольгой и выпекайте торт 1 час 20 минут при 170 °С. Удалив фольгу, готовый торт остудите.

■ Верх торта смажьте теплым джемом, оформите шоколадом, растопленным на водяной бане, орехами и посыпкой.





• Время приготовления 2 часа 10 минут •



ТОРТ «НЕЖЕНКА»

на 4 порции

для теста:
- орехи 85 г
- печенье 165 г
- сахар 90 г
- масло сливочное 140 г

для крема:
- желтки яичные 5 шт.
- сок лимона 120 г
- молоко сгущенное с сахаром 600 г

для оформления:
- сливки взбитые 80 г
- лимон 1 шт.



■ Для теста орехи мелко порубите, печенье измельчите в крошку, соедините, добавьте размягченное масло, сахар и перемешайте до получения однородной массы.

■ Приготовленное тесто раскатайте в пласт, уложите в форму для выпечки, смазанную маслом и посыпанную мукой, слегка прижмите ко дну и бокам формы. Охлаждайте тесто 15–20 минут.

■ Для начинки желтки соедините со сгущенным молоком, добавьте лимонный сок и перемешайте.

■ Полученную массу перелейте в форму с тестом. Выпекайте торт 30 минут при 170 °С, охладите.

■ Оформите торт взбитыми сливками и ломтиками лимона.

• Время приготовления 1 час 10 минут •



Грушевый торт лучше всего подавать теплым с ванильным мороженым

ТОРТ «ДЮШЕС»

на 12 порций

для теста:

- маргарин 200 г
- сахар 100 г
- мука пшеничная 280 г
- корица молотая 5 г
- сок лимонный 1 ч. ложка

для начинки:

- груши 3 шт.
- сливки 300 г
- сахар 100 г
- сахар ванильный 10 г
- яйца 3 шт.
- корица молотая 5 г

для оформления:

- сливки взбитые 100 г
- груша 1 шт.

■ Из указанных ингредиентов приготовьте песочное тесто (см. с. 8), охлаждайте его 20 минут.

■ Для начинки груши, очистив от кожицы и семян, нарежьте дольками.

■ Сливки соедините с сахаром и ванильным сахаром, слегка нагрейте, введите яйца, перемешайте и процедите смесь через сито.

■ Охлажденное тесто раскатайте в пласт, уложите его в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, слегка прижмите к бокам и дну формы, лишнее срежьте.

■ На тесто уложите груши, залейте их сливочно-яичной смесью и посыпьте корицей. Выпекайте 1 час при 170 °С, остудите.

■ Оформите торт взбитыми сливками и грушей, нарезанной дольками.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •





ТОРТ «КРЕМ-БРЮЛЕ»

на 12 порций

для бисквита:

- яйца 5 шт.
- сахар 100 г
- мука пшеничная 100 г

для сиропа:

- вода 60 г
- сахар 70 г
- коньяк или ликер «Бейлиз» 60 г

для крема:

- сливки растительные 250 г
- молоко сгущенное с сахаром вареное 380 г

для карамели:

- сахар 70 г
- вода 25 г
- сок лимонный 1–2 капли

для оформления:

- миндаль 8 шт.
- шоколад 50 г

■ Для теста белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахаром добела, белки взбейте в устойчивую пену. Яично-сахарную массу соедините с просеянной мукой и в несколько приемов введите взбитые белки.

■ В смазанную маслом форму выложите приготовленное тесто и выпекайте бисквит при 200 °С до готовности. Готовую основу выдержите при комнатной температуре 8 часов, разрежьте ее на 3 коржа.

■ Для сиропа воду с сахаром доведите до кипения, охладите, влейте коньяк или ликер.

■ Для крема сливки взбейте в устойчивую пену, добавьте сгущенное молоко и взбивайте до получения однородной массы.

■ Коржи пропитайте сиропом, смажьте кремом и уложите друг на друга. Боковую поверхность торта также смажьте кремом.

■ Шоколад растопите на водяной бане, слегка охладите. На лист пергамента отсадите из корнетика фигурки и поставьте лист в холодильник.

■ Для карамели сахар соедините с водой и варите до золотистого цвета, добавьте сок лимона. Как только карамель будет готова, опустите посуду с карамелью в холодную воду на несколько секунд. Ядра миндаля наколите на зубочистку и обмакните в карамель. Выложите орешки на фольгу.

■ На смазанную растительным маслом фольгу с помощью ложки тонкой струйкой налейте оставшуюся теплую карамель в виде снежинок и оставьте до застывания.

■ Готовые фигурки из шоколада и карамели аккуратно отделите от фольги и уложите на торт.

• Время приготовления 1 час 20 минут плюс выстаивание •



ТОРТ «НЕЖНОСТЬ»



на 8 порций

для теста:

- масло сливочное 150 г
- сахар 70 г
- желток яичный 1 шт.
- мука пшеничная 200 г
- ванилин по вкусу

для крема:

- сахар 65 г
- желтки яичные 3 шт.
- молоко 250 г
- крахмал картофельный 14 г
- желатин в пластинках 2 шт.
- масло сливочное 24 г
- сахарная пудра 10 г
- сок имбиря 3–4 капли
- ванильный сахар ½ ч. ложки
- шоколад белый 50 г
  или джем клубничный 30 г

для оформления:

- клубника или земляника 180 г

■ Из указанных ингредиентов приготовьте песочное тесто и испеките основу для торта (см. с. 8).

■ Смажьте основу растопленным шоколадом или клубничным джемом.

■ Имбирь натрите на мелкой терке и выжмите из него сок.

■ Для крема сахар взбейте с желтками и ванильным сахаром. Крахмал разведите небольшим количеством холодного молока. Оставшееся молоко доведите до кипения.

■ Яичную смесь соедините с разведенным крахмалом, тонкой струйкой при непрерывном помешивании влейте горячее молоко и варите смесь минуту. Добавьте распущенный желатин, массу охладите. Введите размягченное масло, сахарную пудру, сок имбиря и перемешайте.

■ Приготовленный крем выложите на основу торта и поставьте ее в холодильник на 30 минут.

■ Оформите торт ягодами, в центр уложите «розочку» из крупной клубники.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

ТОРТ «МАЛИНКА»

на 12 порций

для бисквита:

- желтки яичные 6 шт.
- белки яичные 6 шт.
- сахар 150 г
- мука пшеничная 130 г
- крахмал картофельный 25 г

для крема-суфле:

- сливки 400 г
- желатин 15 г
- йогурт малиновый 225 г
- сок ½ лимона
- сахарная пудра 80 г
- малина 100 г
- джем малиновый 100 г

для желе:

- желатин в пластинках 1 шт.
- сок 1½ лимона
- сахар 100 г
- сок малиновый 100 г

для крема:

- сливки растительные 100 г
- сок малиновый ½ ч. ложки

для оформления:

- малина 200 г



■ Для бисквита белки взбейте в устойчивую пену, постепенно всыпая сахар. Желтки взбейте, в несколько приемов соедините с белками. Крахмал смешайте с мукой, просейте и соедините с яичной массой.

■ Приготовленное тесто выложите в выстеленную пергаментом форму и выпекайте при 200 °С до готовности. Готовую основу разрежьте по горизонтали на два коржа, остудите.

■ Для крема-суфле желатин замочите до набухания, распустите. Сливки взбейте, добавьте йогурт, сахарную пудру, лимонный и малиновый соки, малину и подготовленный желатин.

■ В разъемную форму уложите один корж, смажьте его половиной джема, сверху выложите большую часть суфле, накройте его вторым коржом. Смажьте верх торта оставшимся кремом-суфле. Торт охладите.

■ Для желе желатин залейте 50 г малинового сока. Из сахара и оставшегося сока сварите сироп, соедините его с желатином. Готовое желе остудите.

■ Охлажденный торт выньте из формы, верх смажьте оставшимся джемом, уложите ягоды и покройте их с помощью кисточки приготовленным желе.

■ Для крема сливки взбейте, добавьте сок и перемешайте. Приготовленный крем отсадите из кондитерского мешочка по краю торта в виде бортика.

• Время приготовления 1 час 40 минут плюс охлаждение •





ТОРТ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»



на 14 порций

- зефир 3 шт.

для бисквита:

- яйца 6 шт.
- сахар 120 г
- шоколад 100 г
- мука пшеничная 100 г
- орехи рубленые 70 г
- масло сливочное 50 г

для крема-суфле:

- сливки густые 460 г
- йогурт персиковый 125 г
- желатин в пластинках
- джем персиковый 330 г
- ликер персиковый 50 г

для оформления:

- мастика молочная 280 г
- марципан 40 г

Яйца с сахаром взбивайте до тех пор, пока объем смеси не увеличится в 2 раза. Муку смешайте с орехами и всыпьте во взбитые яйца, перемешайте.

Шоколад растопите на водяной бане, смешайте с растопленным маслом, осторожно введите смесь в тесто и перемешайте так, чтобы оно не осело.

Тесто выложите в форму, смазанную маслом и выстеленную пергаментом. Выпекайте 5 минут при 200 °С, затем 30 минут при 180 °С. Готовый бисквит остудите.

Для крема-суфле сливки взбейте в пышную пену, добавьте йогурт, 50 г джема, ликер, распущенный желатин и быстро перемешайте.

Бисквит разрежьте вдоль по горизонтали на 2 коржа. Один корж, уложив его в разъемную форму, смажьте джемом, покройте частью крема-суфле. Выложите половинки зефира, на него – крем-суфле, затем второй корж. Охлаждайте 1½ часа.

Охлажденную основу освободите от формы, смажьте джемом, оставшимся кремом-суфле.

80 г мастики подкрасьте пищевым красителем в голубой цвет. Немного белой мастики отложите, оставшуюся раскатайте вместе с голубой и уложите волной на торт. Марципан разделите пополам и подкрасьте одну часть в красный цвет, другую – в желтый. Из красного марципана сформуйте тело рыбки, из желтого – плавники и прикрепите их к телу рыбки. Уложите рыбку в центр торта. Из оставшейся белой мастики сформуйте гребни волн.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

ТОРТ «МАКОВЫЙ»

на 12 порций

для теста:

- масло сливочное или маргарин 200 г
- сахар 225 г
- желтки яичные 8 шт.
- мак 220 г
- орехи рубленые 100 г
- белки яичные 8 шт.
- мука пшеничная 150 г

для крема:

- белки яичные 3 шт.
- сахар 120 г
- вода 30 г
- джем персиковый 380 г

для оформления:

- мак 15 г
- посыпка кондитерская 15 г

■ Для теста масло взбейте с 65 г сахара добела, введите по одному желтки, каждый раз взбивая смесь. Добавьте мак, орехи, перемешайте.

■ Белки взбейте в пену с оставшимся сахаром, соедините с яично-масляной смесью и в несколько приемов всыпьте муку, каждый раз тщательно перемешивая массу.

■ Готовое тесто выложите в смазанную маслом форму и выпекайте 1 час 15 минут при 180 °С.

■ Выпеченную основу разрежьте на 3 коржа, остудите. Коржи смажьте джемом и уложите друг на друга. Боковую поверхность торта также покройте джемом.

■ Для крема яичные белки взбейте в пышную массу. Из сахара и воды сварите сироп и, постоянно взбивая, тонкой струйкой влейте его во взбитый белок. Можно добавить в крем немного лимонного сока.

■ Приготовленным кремом смажьте торт. Оформите его маком и посыпкой.





• Время приготовления 1 час 40 минут •



ЗАВАРНОЙ ВЕНОК СО СЛИВАМИ

на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 135 г
- вода 125 г
- масло сливочное 60 г
- яйца 4 шт.
- соль на кончике ножа

для начинки:

- сливы 170 г

для крема:

- сахар 1 стакан
- ванильный сахар 2 г
- яйца 2 шт.
- мука пшеничная 1½ ст. ложки
- молоко 200 г
- масло сливочное 250 г
- сливки растительные 270 г
- сок лимона 1 ч. ложка

Для теста в воду положите масло и соль, доведите смесь до кипения, всыпьте муку, варите минуту. Снимите с огня, остудите до 60 °С и введите яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая тесто.

Готовое тесто выложите в кондитерский мешочек и отсадите на лист по кругу 8–9 шариков на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекайте при 220–230 °С до золотистого цвета, охладите.

Кольцо разрежьте вдоль по горизонтали острым ножом.

Для заварного крема яйца взбейте с сахаром, всыпьте муку, перемешайте. Молоко с ванильным сахаром доведите до кипения, слегка охладите и при постоянном помешивании тонкой струйкой влейте в него взбитые яйца. Нагревайте смесь, пока она не загустеет. Полученную массу остудите, добавьте сливочное масло и взбейте.

Приготовленный заварной крем соедините со взбитыми сливками, добавьте лимонный сок, перемешайте.

На одну половину кольца отсадите из кондитерского мешочка крем, уложите на него ломтики слив, и вновь отсадите крем. Накройте второй половиной кольца.

Оформите торт кремом и ломтиками сливы.

• Время приготовления 50 минут •



ТОРТ «СЛАДКИЙ СОН»

на 8 порций

- ягоды и фрукты 450 г

для безе:

- белки яичные 3 шт.
- сахар 180 г
- сок лимона 1 ч. ложка

для крема:

- масло сливочное 200 г
- коньяк 100 г
- белки яичные 3 шт.
- сахар 200 г
- ванилин на кончике ножа

■ Основу для торта (безе) выпеките за день до того, как начнете формовать торт. Для безе белки взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя сахар и сок лимона.

■ Часть белковой массы выложите на пергамент в виде круга. Оставшуюся отсадите на круг из кондитерского мешочка. Поставьте основу в нагретую до 100°С духовку и выпекайте 3 часа.

■ Для крема масло взбейте в пышную массу, постепенно вливая коньяк и разведенный небольшим количеством горячей воды ванилин.

■ Яичные белки взбейте в пену. Из сахара и 70 г воды сварите сироп и тонкой струйкой влейте его во взбитые белки. Взбивайте их до тех пор, пока масса не остынет до комнатной температуры.

■ Соедините белки со взбитым маслом, быстро перемешайте.

■ Готовый крем отсадите из мешочка или кондитерского шприца в центр выпеченной основы, охлаждайте 20 минут.

■ Ягоды и фрукты нарежьте и уложите поверх охлажденного крема.



• Время приготовления 3 часа 40 минут •

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ



на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 250 г
- масло сливочное или маргарин 200 г
- творог 200 г
- яйцо 1 шт.
- сахарная пудра 75 г
- ванилин на кончике ножа

для крема:

- сыр рикотта 100 г
- сливки растительные 260 г
- джем абрикосовый 120 г
- конфитюр абрикосовый 260 г

для оформления:

- сухофрукты 100 г

Для теста размягченное масло разотрите с творогом, добавьте яйцо, сахарную пудру, перемешайте. Добавьте муку, ванилин, разведенный в чайной ложке горячей воды, и замесите тесто.

Из теста раскатайте три коржа, уложите их на противень и выпекайте при 180 °C до золотистого цвета, остудите.

Для крема сыр разотрите, соедините с джемом, добавьте взбитые сливки и перемешайте.

Коржи смажьте конфитюром, отсадите на них крем из кондитерского мешочка и уложите коржи друг на друга.

Торт оформите сухофруктами.

• Время приготовления 45 минут •







ТОРТ «МОРКОВКИ»

на 10 порций

для теста:

- сыр рикотта 200 г
- сахар 200 г
- масло растительное 70 г
- яйца 3 шт.
- мука пшеничная 250 г
- сода пищевая 1 ч. ложка
- орехи лесные 50 г
- морковь тертая 200 г
- мускатный орех молотый по вкусу
- корица молотая по вкусу

для крема:

- сливки 450 г
- сахарная пудра 50 г
- сок лимонный 1 ч. ложка
- сахар ванильный 5 г
- ликер 60 г

для оформления:

- марципан 56 г
- посыпка 27 г
- фисташки 10 г

■ Для теста сыр разотрите с сахаром и маслом. Введите по одному яйца, каждый раз тщательно растирая массу. Муку смешайте с корицей, мускатным орехом, содой, рублеными орехами и соедините с сырной массой. Добавьте тертую морковь, перемешайте.

■ Полученное тесто выложите в форму, смазанную маслом, и выпекайте при 180 °С до готовности.

■ Для крема сливки взбейте в пышную массу, всыпьте ванильный сахар, пудру, влейте лимонный сок, ликер и перемешайте.

■ Марципан подкрасьте в оранжевый цвет пищевым красителем и сформуйте 6 морковок.

■ Готовую основу торта покройте кремом. На боковую поверхность нанесите посыпку в виде полукругов. Верх торта оформите морковками, в центр горкой уложите фисташки.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

УДК 641.55(083)
ББК 36.86
С89

Сучкова Е. М.

С89 Торты от мастера.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).

ISBN 5-8029-1251-0

В книге собраны оригинальные рецепты тортов от мастера-кондитера, члена Межрегиональной ассоциации кулинаров России Елены Михайловны Сучковой.

УДК 641.55(083)
ББК 36.86

Издание для досуга

Сучкова Елена Михайловна

Торты от мастера



Ответственный редактор Е. В. Ермолаева
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Технический редактор Т. В. Анохина
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Корректор Е. А. Миллер
Фотографии – В. В. Смирнов, Н. Б. Смирнова

Подписано в печать 31.05.05. Формат 60×100/16. Бумага мелованная. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л.2,2. Уч.-изд. л. 3,24 Заказ № S149

ООО «Издательство «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (351) 265-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 265-86-97, 265-86-98
e-mail: sales@arkaim.biz www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 589-23-30
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1251-0